



**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**CÀ PHÊ  
PHƯƠNG PHÁP THỬ NÉM**

**TCVN 5249 - 90**

**HÀ NỘI**

Cơ quan biên soạn:

Liên hiệp các xí nghiệp Cà phê Việt nam  
Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan trình duyệt:

Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 733/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1990.

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

NHÓM M

<b>Cà phê</b> <b>Phương pháp thử nếm</b> <i>Coffee. Methods of cup-test</i>	<b>TCVN 5249-90</b>
	Khuyến khích áp dụng

## **1. Qui định chung**

1.1. Điều kiện thử nếm theo TCVN 3215-79.

1.2. Không nếm quá 20 chén cà phê trong một ngày.

1.3. Cần thanh vị bằng nước đun sôi để nguội và bánh mì khi cần thiết.

## **2. Lấy mẫu thử**

Lấy mẫu thử theo TCVN 1278-86.

Chú thích: mẫu rang thử nghiệm được trộn đều là mẫu đại diện của lô hàng.

## **3. Dụng cụ, thiết bị**

- Cân phân tích có độ chính xác 0,1g
- Nồi rang, với khả năng rang tối thiểu 150g cà phê nhân trong mỗi ống.
- Cối xay
- Bình đun nước
- Bàn thử nếm
- Chén sứ dung tích 200 ml
- Cốc thuỷ tinh dung tích 200 ml
- Thìa nếm
- Đũa thuỷ tinh
- Bình đong có chia độ
- Đồng hồ chuyên dùng
- Ấm có dung tích 200 ml
- Lưới lọc
- Nhiệt kế 100°C
- Bình lọc nước

## **4. Chuẩn bị thử**

4.1. Rang xay

4.1.1. Từ mẫu trung bình lấy ít nhất 100 g cà phê nhân để rang.

4.1.2. Dụng cụ rang được đốt nóng trước đến 200°C. Đổ lượng cà phê đã cân vào rang đến khi đạt yêu cầu theo mục cảm quan TCVN 5250 - 90.

Thời gian rang khoảng từ 8 đến 15 phút, sau đó để nguội đến nhiệt độ trong phòng.

4.1.3. Lấy cà phê đã để nguội (mục 4.1.2.), làm sạch vỏ lụa, xay nhỏ với độ mịn trong giới hạn sau:

- Khối lượng mẫu lọt qua rây có cỡ lỗ 0,56 mm : 30%
- Khối lượng mẫu còn lại trên rây có cỡ lỗ 0,25 mm : 15%.

#### 4.2. Tiến hành pha

Mỗi mẫu (4.1.3.) cân 10 g với độ chính xác 0,1 g để pha, làm từ 2 đến 3 mẫu song song.

Mỗi mẫu cho vào một chén sứ, đổ vào chén 150 ml nước đun sôi ở 100°C, khuấy đều, để yên và lắng trong 5 phút, dùng thìa vớt nhẹ lớp bột nổi ở trên mặt chén, (hoặc pha trong ấm rồi rót qua lưới lọc).

#### 4.3. Tiến hành thử nếm

4.3.1. Khi nhiệt độ café trong các chén sứ ở 60°C đến 65°C bắt đầu nếm.

4.3.2. Trước hết ngửi mùi bã café, ngửi mùi trên chén, sau mới nếm.

### **5. Đánh giá kết quả**

Đánh giá và mô tả kết quả theo TCVN 5251-90.

---